### HITACHI Inspire the Next

日立
[圧力IH]
ジャー炊飯器
「家庭用]

# 取扱説明書·料理集

RZ-HG10J

(1.0Lタイプ)

型式 RZ-HG18J

(1.8Lタイプ)

保証書付き(保証書は裏表紙に付いています。) カンタンご使用ガイド別添付

このたびは日立[圧力IH]ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

圧力式ジャー炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると 危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使い ください。

「安全上のご注意」 → P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

お読みになったあとは、カンタンで使用ガイドとともに大切に 保存し、必要なときにお読みください。

この説明書では、RZ-HG10Jを例に説明をしています。

黑鉄厚釜



# この圧力IHジャー炊飯器の特長

#### 黒鉄厚釜

- ●鉄は、IH方式には最適の素材で、効率よく発熱 します。さびないように表面処理を施した鉄を 内がまの外側に採用しています。
- ●内がま内面のフッ素被膜(炭入りハードフッ素) は3年保証です。

#### 圧力を使い分け、炊きかたいろいろ

- ●お米の種類・お好みに合わせて炊きかたが選べ ます。
- ●硬さの違う様々な雑穀をブレンドした五穀米も 炊けます。
- ●玄米や玄米がゆ、雑炊などヘルシーなメニューも 炊けます。
- ●煮込みやケーキなど炊飯以外のバラエティーな 調理が楽しめます。

#### 圧力炊飯

最大1.3気圧の圧力で水と熱(沸騰温度約107℃) をお米の芯まですばやく浸透させ、ねばりと甘み を引き出します。

#### (給水レス) オートスチーマー

給水レスオートスチーマーは炊飯中の蒸気を蒸留 水として回収し、必要なときにスチームを出す機能 です。(水を入れる必要がありません。)

給水レスオートスチーマーから発生する圧力スチー ムを使って

- ●炊飯時は、高温で蒸らして、ごはんの甘みを引 き出します。
- ●保温時は、適度に加湿して、ごはんの乾燥を抑 えます。
- ●再加熱時は、潤いを与えながら保温中のごはん を温めます。

#### 大火力インバーター

●1400Wの大火力を、ワイドインバーターが弱火 から強火まで上手に火加減します。

#### 特長、ご注意内容など をよくお読みになり、 お使いください。



### 「圧力炊飯」方式だから

#### 炊飯・調理中に 勢いよく蒸気が出ます

- ●蒸気を閉じ込めて、圧力 をかけるため、圧力を抜 くときに勢いよく蒸気が 出ます。炊飯・調理中は 蒸気口に手や顔を近づけ ないでください。
- ●壁や家具に蒸気が当たらな いように設置してください。

#### 水加減は 水位目盛を守って

●水位目盛より多めに 水加減すると、圧力 を抜くときに、ふき こぼれる場合があり ます。 水位目盛を守ってく ださい。

#### 炊飯・調理中に ふたを開けない

●炊飯・調理中に ふたを開けない でください。 (やけどのおそれ)

#### ふたの操作は 確実に

- ●炊飯前後、ふたを閉 めるのに重く感じる ことがあります。 ゆっくりカチッと音 がするまで確実に閉 めてください。
- ●炊飯後、ふたが開く のに少し時間がかか ることがあります。

#### 圧力がまと同じPSマークとSGマークを取得しています



#### PSマーク

経済産業省が定めた圧力 がまの安全基準に適合し ていることを示します。



#### SGマーク

製品安全協会が定めた圧力がまの基準に適合した ことを示し、万一の製品の欠陥による人身事故の 危害防止とその救済の補償をする表示マークです。

この製品は、市販の圧力なべのようにいろいろな調理はできません。取扱説明書・料理集に記載 の炊飯および調理メニュー以外の用途に使わないでください。 特に、市販の本などで紹介されている炊飯器を使った調理については、取扱説明書・料理集に記

載されていない使いかたをすると、やけどやけがのおそれがありますので、やめてください。

## もくじ

で使用の前に	
●各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓	
●安全上のご注意	
<ul><li>現在時刻の合わせかた</li></ul>	
●メロディー音の切り替えかた	1
ごはんの炊きかた・調理に使う	
●炊飯の準備(おいしく炊くポイントとお願い)	12
●ごはんを炊く	14
白米/無洗米 お米(調理)とメニュー(保温)の選択のしかた	
●予約炊飯をする····································	
●浸し炊飯をする	
五穀米/発芽玄米/玄米(分づき米)/麦ごはん(分づき米)/もち米(おこれ	
お米(調理)とメニュー(保温)の選択のしかた	')
	00
<ul><li>●いろいろな調理をする(バラエティー調理)</li></ul>	20
● 給水レス オートスチーマーについて	2
	_
保温する	
●保温について	22
保温のコースの切り替えかた/切状態から保温にするとき/	
保温中のごはんの再加熱のしかた	
●おいしく保温するポイント	23
お手入れ	
●お手入れ······	24
●においが取れにくい場合	27
こんなとき	
●お困りのときは	28
●使用中、停電になったとき ····································	
<b>料理集</b> 32	·~53
仕様	54
保証とアフターサービス	54
「ご相談窓口」	55
	南丰如
保証書	裏表紙
	0

# 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓





■ P.○○ の数字は主な説明のあるページです。

少量ボタン

少量のごはん(1.0Lタイプ:2合(2カップ)まで、1.8L

タイプ:3合(3カップ)まで)を炊くときに選択します。

圧力IH

切

お米(調理)

メニュー (保温)

保温

(少量)

#### 操作部

#### 切ボタン

炊飯や調理、保温の 停止、予約炊飯、浸し 炊飯の取消しを行い ます。

#### お米(調理)ボタン

お米の種類や調理を選択 します。

#### メニュー(保温)ボタン

炊きかたや調理のメニュー 保温の設定を選択します。

#### 保温ランプ

保温中点灯します。

白米 無洗米 五穀米 発芽菜 玄米 原理 ふつう 極上 硬 軟 快速 炊込み おかゆ

工口保温 予約12 少量匠力

→ 合まで 煮込み 雑炊 蒸し 温泉卵ケーキ

表示窓

予約ボタン

炊飯/再加熱ボタン

炊飯や調理、再加熱のスタート

を行います。

予約炊飯や浸し炊飯を選択 します。

#### 時刻・時間合わせボタン

図は説明のために全ての

表示が点灯した状態です

時

(●予約)

分

**炊飯** 再加熱

現在時刻や予約炊飯時刻、浸し時間の セットを行います。

#### 凸マーク

炊飯ボタンに「○」、切ボタンに「○○」の凸部をつけて目の不自由な方に配慮してあります。

#### 表示窓

#### お米(調理)表示

の点灯で、選択したお米 の種類や調理を表示します。

#### 保温表示

「エコ保温」か「保温」の文字の 点灯で選択した保温の設定を 表示します。

#### 予約炊飯表示

「予約1」か「予約2」の文字の 点灯で選択した予約を表示し ます。

#### 図は説明のために全ての 表示が点灯した状態です

# 白米 無洗米 五穀米 発茲米 玄米 調理

浸合まで煮込み 雑炊 蒸し温泉卵ケーキ

#### 炊きかた表示

炊きかた文字の点滅で、選択 した炊きかたを表示します。

#### 時刻・時間表示

炊き上がるまでの時間や保温 経過時間、現在時刻、予約時刻、 浸し時間などを表示します。

#### 少量炊飯表示

少量炊飯中に1.0Lタイプは「少量2合まで」 1.8Lタイプは「少量3合まで」の文字を表示 します。

#### 圧力表示

圧力がかかるメニューの炊飯 中に「圧力」の文字を表示しま

#### メニュー表示

メニュー文字の点灯で選択し た調理メニューを表示します。

# 安全上のご注意

#### この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明 しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

#### ■ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明して います。



この表示の欄は、「死亡ま たは重傷を負うことが想定 される | 内容です。



この表示の欄は、「傷害を 負うことが想定されるか、 または物的損害の発生が想 定される」内容です。

#### 絵表示の例



「警告や注意を促す」内容です。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

### 感電・ショート・発火・火災を防ぐために



●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する



●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く



●改造はしない

修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない



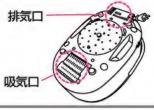
●ぬれた手でプラグの抜き差しはしない



●本体やコードを水につけたり、水をかけたりしない 本体を水のあるところに置かない



- ●コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
- ●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、 たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない
- ●吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物 を入れない
- ●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



#### やけどを防ぐために (炊飯中は圧力がかかるため取扱いを誤ると危険です)



●炊飯・調理の前にふた加熱 板とプレートをはずして調 圧弁と安全弁にごはんなど の異物がついていないこと を確認する

また、フィルターとプレー トを忘れずに取り付ける



○穴が目詰まり していないか ○ボールが動くか ボール 安全弁 ○目詰まりして いないか ふた加熱板(裏面)

蒸気口



#### 高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

●蒸気口に手や顔を近づけない 炊飯・調理中は高温の蒸気が勢いよく出ます。特に乳幼児に 触れさせないように注意してください。

炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない



### 食材がとび出したり、湯がふき出てやけどのおそれ

●炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に 点滅している圧力の表示が消えてから、ふたを開ける



#### 食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●ふたは前方の中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める

●フック部に米粒などが詰まったときは、 ようじなどでかき出す

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および 調理メニュー以外の用途には使わない 次のような料理には使わない

ふたフック部 ○米粒などが付いて いないか確認する

本体フック部 ○米粒などが詰まっ

ていないか確認する

- ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- ●多量の油を入れる料理
- 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ジャムなど泡立つ料理
- ●食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- ●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材 を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを 使った料理はしない(料理集に記載の蒸し調理を除く)
  - ●七草がゆなど青菜を入れるときは 最初から入れず、ゆでた青菜を炊 き上がった後に入れてください。
- ●内がまの「これ以上入れない」の線以上に 水を入れない



この線以上に水を入れない

6

### 安全上のご注意っづき

### / 注意

#### こんなところで使わない



●水のかかるところや、火気の近く

(感電・漏電・火災の原因)

●不安定な場所や、熱に弱い 敷物の上

(けが・火災の原因)

- ●荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない (テーブルが破損して本体が落ちて、けがややけどの原因)
- ●吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上(過熱・やけどの原因)
- ●壁や家具の近くまた、キッチン 用収納棚を使うときは、中に 蒸気がこもらないようにする (結露で、壁や家具の変色・ 変形の原因)
- ふたが完全に開かない場所(ふた加熱板に触れたり、熱いしずくがたれて、やけどの原因)

### プラグの取り扱い



●使用時以外はプラグをコンセントから抜く

プラク

(絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因)



●プラグを抜くときや、巻き取るときはコードを持たずに プラグを持つ

(けが・火災の原因)

#### やけどを防ぐために



- ●お手入れは本体が冷めてから行う
- ●ふた加熱板は冷めてからはずす
- ■プレートは冷めてからはずす (熱湯がこぼれるおそれ)
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう (ふたから熱いしずくがたれるおそれ)



●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、 プレートや蒸気ロキャップなどの高温部に 触れない

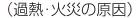


- ●本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れ ない(ふたが開くおそれ)

#### 事故をさけるために



- ●専用の内がま以外は使用しない (異常動作・過熱・火災の原因)
- ●本体内側に金属性 の小物やアルミ箔 などが入ったまま 使わない





### <u> </u>注意

#### 事故をさけるために



●心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください (本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため)



●磁気に弱いものを近づけない

(キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ)

### お願い

### 故障や誤動作を防ぐために

●空炊きはしない(過熱の原因)

特に右図の部分はきれいにする

(故障やうまく炊けない原因)

●異物が付いたまま使わない



で部や

/ 温度センサー

内がまのツバ部が あたる部分

- ●内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器 などに使用しない
- (変形したり、フッ素被膜がはがれる原因)
- ●ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない (変色・変形・故障の原因)
- (変色・変形・故障の原因)
- ●テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない(雑音や画面のちらつきの原因)
- ●本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

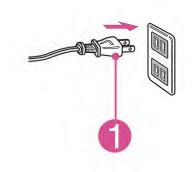
### 給水レスオートスチーマーについて

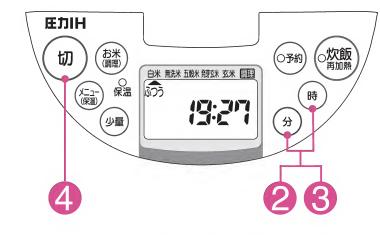
- ●炊飯するたびにふた加熱板とプレートをはずして洗ってください (おねばが乾燥・変色したものがたまる原因)
- (保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因)
- ●プレートを付けないと、圧力スチームによる加湿効果が得られなくなります

8 9

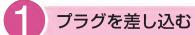
## 現在時刻の合わせかた

- ●時計はプラグを抜いても動作、表示します。
- ●室温により1ヶ月に約2分程ずれることがあります。ずれているときは、以下の手順で現在時刻に合わせてください。





例) 現在の時刻が20:30で、表示窓の表示が19:27のとき(お米の種類·炊きかたの表示は一例です。)





② 時または分を 約1秒間押す



**玄米 園**●炊飯中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。

ります。

合わせてください。

(昼の12時)になります。

- り 時 および 分 を 押し、時刻を合わせる
- 時は1時間単位で、分は1分単位で進みます。



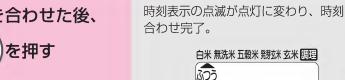
**20:30** 

時刻合わせの途中に「少量」ボタンを 3秒間押し続けると、時刻が12:00

●ボタンを押し続けると、早送りにな

●時計は24時間表示です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に

時刻を合わせた後、



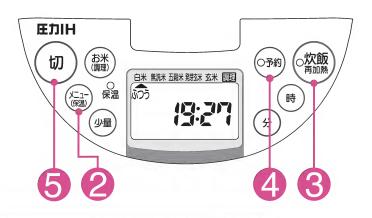
点灯

●時刻を合わせた後、「切」ボタンを押さないと、60秒後に自動的に時刻合わせが完了します。

# メロディー音の切り替えかた

- ●炊飯開始と炊き上がりをメロディーでお知らせします。
- ●次の方法でメロディー(標準)とメロディー(低音)およびブザーを切り替えられます。(工場出荷時はメロディー(標準)です。)





- プラグを差し込み、 内がまを本体に セットする
- 2 (全国) を押し、 「エコ保温」または「保温」 のコースを選択する

白米無洗米五穀米競球玄米同盟

「メニュー(保温)」ボタンを押すごとに
「ふつう」→「極上」→「極上硬」→「極上軟」
→「快速」→「炊込み」→「おかゆ」→
「エコ保温」→「保温」→(「ふつう」に戻る)
の順に点滅が切り替わります。
点滅が選択している保温のコースです。

白米 無洗米 五穀米 発芽球 玄米 <u>即</u> ふつう 極上 硬軟 快速 炊込み おかゆ エコ保温

り (次飯) を押す

「保温」ランプと選択した保温のコース (「エコ保温」または「保温」)が点灯します。



保温の経過時間を「h」で表します。

4 (ラ彩) を5秒間 押し続ける



●「予約」ボタンを押すごと に切り替わるので、好み の音が鳴るまで繰り返し ます。

●メロディー音の切り替え

ることができます。

は、保温中のみ切り替え

鳴った音に切り替え完了 です。

5 切を押す

10

ごはんの炊きか

# 炊飯の準備(おいしく炊くポイントとお願い)

付属の計量カップ でお米を計る









●白米と無洗米で計量カップを使い分けます。 市販の計量米びつは、付属の計量カップの 量と異なる場合があります。

白米用計量カップ すりきり1杯:約180mL(約1合) 無洗米用計量カップ(グリーン) すりきり1杯:約170mL(約1合)

- お米を研ぐ
  - ●無洗米は底からかき混ぜ、お米 と水をなじませてください。に ごる場合はすすいでください。 /にごりは、うまく炊けない原因ヽ *、*になることがあります。



①たっぷりの水で サッとかき混ぜ、 水を素早く捨て



②「研ぐ→すすぐ」を 水がきれいになる までくり返す。

- ●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカの臭いが付かないよう 最初の水は素早く捨てます。
- ●研いだ後は、水がきれいになるまでよくすすぎましょう。 (おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因)

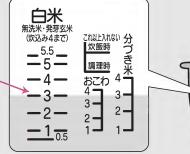
お願い

②泡立て器などを使わないでください。 (フッ素被膜がはがれる原因)

炊きかたに合った 水位目盛で水加減 をする

例) 1.OLタイプで「白米」で、3カップのお米を炊くとき

水位線は目安です。 お好みにより水加減 を調整してください。 ただし、水位目盛の 2mm上までとし、 それ以上は水を入れ ないでください。



内がまを本体に セットする



ふたを閉める



プラグを差し込む



プラグを差し込むと、 現在選択されている 炊きかたの設定と現 在時刻を表示します。



- 場合がありますが、インバーター回路に充電するためで 故障ではありません。

標準水量 お米の量 標準水量※ ※炊飯するお米 白米(無洗米) の量に対する カップ数 1.0Lタイプ 1.8Lタイプ の質量 標準水量(質量) 0.5カップ 75g 150g です。 (洗米の際に付 1カップ 150g 270g 280g 着する水の質 480g 2カップ 300g 430g 量も含みます。) 640g 3カップ 450g 550g 4カップ 600g 780g 820g 1,030g 5カップ 750g 950g 5.5カップ 825g 1,050g 6カップ 1,210g 900g 1,400g フカップ 1,050g 8カップ 1,200g 1,610g

9カップ

10カップ

お願り ●お米は平らにならし、水平なところで水加減してください。

1,820g

2.040g

- ●お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)
- ●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、 ベタついたりする場合があります。
- お願い●内がまのまわり、底の水気や異物をふき取ってください。 (故障やうまく炊けない原因)

1,350g

1,500g

お願り
●圧力式は密閉度が高いため、ふたを閉めるのに重く感じる ことがあります。

> 「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。 (ふた加熱板を取り付けないとふたが閉まりません。)

- お願い●プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花がでる

準備を終えたら、ごはんの炊きかたを選ぶ

●すぐに炊く場合

12

- ●予約して炊く場合
- ●浸してから炊く場合
- ●いろいろなごはんを炊く場合

→ P.18, 19





●蒸気ロキャップを必ず取り 付ける

(ふきこぼれや、蒸気が勢い よく出てやけどのおそれ)



炊飯の前にフィルターとプレー トを取り付ける また、フィルター・調圧弁・ 安全弁にごはんなどの異物が 付いていないことを確認する (湯がふき出したり突然ふたが 開いてやけどのおそれ)



●ふたは「カチッ」と音がするま でゆっくり確実に閉める (突然ふたが開いてやけどのお それ)



使用する 炊飯時間 少量炊飯

35~60

分

40~62

分

37~59

コース

0

水位目盛の目安

白米

(4年3年3年)

# ごはんを炊く

### 白米/無洗米 「ふつう|「極上|「極上硬|「極上軟|「快速|

圧力炊飯中(圧力の表示点灯時)はふたを開けない

「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅して

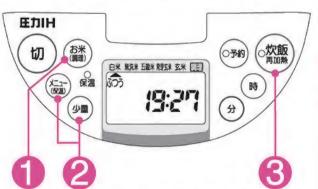
いる圧力の表示が消えてから、ふたを開けてください。

●蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。 炊飯を続ける場合は、お米・メニューの選択を確認し、

「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。炊飯を中止し

た状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。



●白米は白米用計量カップ、無洗米は無洗米用計量 カップ(グリーン)でお米を計ってください。

例) 「白米」で「極上」を選択する場合

お米(原理)を押し、 炊飯するお米の 種類に 🏊 を 合わせる

「お米(調理) | ボタンを押すごとに 「白米」→「無洗米」→ 「五穀米」→「発芽玄米」→ 「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る) の順に切り替わります。

白米 無洗米 五穀米 雜辣 玄米 圆洞 点灯 極上硬軟 快速 炊込み おかゆ 38

ふたをやむを得ず開けるとき

「ふつう」「極上」「極上硬」 「極上軟」「快速」のときは、 おおよその炊き上がるま での時間を表示します。

選択項目

時間です。

(保温)

ふつう

お米(調理)

(編)を押し、 希望の炊きかたを 選択する

「メニュー(保温)」ボタンを押すごとに 「ふつう」→「極上」→「極上硬」→ 「極上軟」→「快速」→「炊込み」→ 「おかゆ」→「エコ保温」→「保温」 →(「ふつう」に戻る) の順に点滅が切り替わります。

点滅が選択している炊きかたです。

白米 無洗米 五穀米 親弦咪 玄米 圆圆 ふろう極上硬数快速炊込みおかゆ

●少量のごはんを炊くときは、 少量炊飯コースをおすすめします。

「少量」と

1.8Lタイプは「3合まで」(3カップ) が点灯します。

白米 無洗米 五穀米 繋ぎ 玄米 厚理 1.0Lタイプは「2合まで」(2カップ) 点灯エコ保温 焼煙 炊込 おかり 439 点滅

点灯

「少量」「2合まで」は炊き 上がると消灯します。 「快速」のときは選べません。

「炊飯/再加熱」ランプが点灯し、 メロディー(ブザー)が鳴って 炊飯が始まります。



約3秒後、炊き上がるまでの 時間に変わります。

白米 無洗米 五穀米 繋ぎ球 玄米 厚理

白米 無洗米 五穀米 辩禁 玄米 [1]] 極上 43 压力

選択した炊きかた以外 は消灯します。

炊き上がると メロディー(ブザー)が 鳴り保温になります。

「保温」ランプが点灯します。

保温の経過時間を0時間~24 時間まで1時間単位で表示しま す。(25時間後に現在時刻表示 になります。)



おいしく保温する ポイント → P.23

時間を「h」で表します。

炊き上がったら ごはんをほぐす

保温を止めるときは、 切)を押し、プラグを抜いてください。

m//6/1	極上使	すしめしやカレーなどに向いています。			(無洗木)	分	
	極上軟	少し軟らかめに炊く、極上の炊きかたです。				58~73 分	
	快 速	「ふつう」より短時間で炊きます。 このため、ごはんが少し硬めになったり、食 味が落ちることがあります。	1∼5.5 カップ	1~10 カップ 無洗米は 7カップ まで		20~50 分	_
(C)印 (次飯時	は圧力がた は少量炊 間の目安	は、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多いかる炊飯メニューです。炊飯中 <b>圧力</b> の表示が点火 飯コースが選べます。「一」印は少量炊飯コースは選ば、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。 ほ、室温・水加減・お米の種類などにより変わります。	「します。保 べません。 「。				j.
<b>●</b> [おま	シよその炒	マき上がるまでの時間  とは 1 0   タイプで3カップ	18191	プではらカッ	プのお米な	かいたとき	の日安の

压力

圧力

炊きかたの特長

標準の炊きかたです。(工場出荷時のコースです。)

適度な硬さに炊く、極上の炊きかたです。

「ふつう」より少し時間をかけて、しっかり

浸しや蒸らしをおこない、お米のねばりと

甘みを引き出す炊きかたです。

炊飯できる量

1.8L

タイプ

1~10

カップ

1.01

タイプ

0.5~5.5

カップ

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。

ごはんの煮くずれを抑えて、ふっくら炊き上げます。一度選ぶと次回も記憶しています。

●少量のごはん(1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで)を炊くときは少量炊飯コースをおすすめします。

●本体が温かいと炊き上がるまでの時間表示が出ない場合があります。

●前回設定したメニューを炊飯器が記憶しています。(お米の種類ごとに記憶)

ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は「ふつう」の炊きかたに戻ります。

- ●炊き上がるまでの時間表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
- ●「炊込み」と「おかゆ」のときの炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から出ます。それまでは現在時刻を表示し ます。
- ●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれるこ とがありますが、異常ではありません。つゆが気になる場合 → P.21
- 炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分 がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、 ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。
- ●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。

●炊飯後、フックボタンが重く感じるときは、ふたを軽く押しながらフックボ タンを押してください。(右図参照)

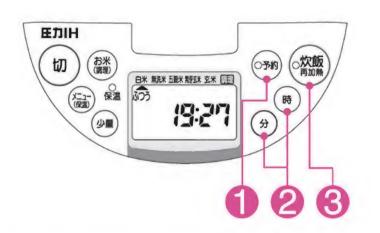
フックボタンが重く感じるとき

1かた前方の中央を 押しながら



ごはんの炊きかた

# 予約炊飯をする(食べたい時刻に炊き上げるとき)



- ●予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通りセット
- 工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に 18:00がセットされています。
- ●予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- ●現在時刻に近接した時間の場合はすぐに炊飯 が始まります。

#### お願い

- ●「炊込み」は予約炊飯をしないでください。 (調味料が沈殿してうまく炊けません。)
- ●予約は12時間以内を目安にしてください。 (お米や水が変質するおそれがあります。)

#### 例)「予約1」で炊き上がり時刻を7:30に予約する場合

- 現在時刻が 合っていることを 確認してから
  - (○予約)を押し、 「予約1」を選ぶ

「予約」ボタンを押すごとに 「予約1」→「予約2」→

「30分(浸し時間)」→(「予約1」に戻る) の設定ができます。

「炊飯/再加熱」ランプが点滅し、予約時刻 を表示します。



白米 無洗米 五穀米 繋技米 玄米 [[]]

ふうう

5:00

- 時および分を 押し、炊き上がり 時刻を設定する
- 時)は1時間単位で、
- 分 は10分単位で進みます。

白米無洗米五穀米兒花米玄米回回 ふうう

7:30

(次飯)を押し、 予約炊飯を設定

する

16

#### ブザーが鳴ってセット完了

「予約」ランプが点灯して、「炊飯/再加熱」 ランプが消灯します。





白米 無洗米 五穀米 繋ぎ 女米 周辺

ふうう

※予約炊飯の場合、炊き上がるまで 予約した時刻を表示します。

●お米の種類と炊きかたの設定

→ P.14, 15, 18, 19

●ボタンを押し続けると、早送りになり

- ●炊き上がり時刻の設定の途中に「少量」 ボタンを3秒間押し続けると、 炊き上がり時刻が工場出荷時の状態 /「予約1」のときは、「予約1」が 6:00 「予約2」のときは、「予約2」が18:00 に戻ります。
- ●ブザー音の鳴りかた 「予約1」 ピーピー 「予約2」 ピーピピピピ
- ●予約の取り消しは「切」 ボタン を押し ます。
- 「予約2」にセットするときも、同じ 要領で行います。
- ●「予約1」「予約2」にセットした時刻 は、次回も記憶しています。
- ●次回からは「予約 | ボタンで「予約 ] | か「予約2」を選び「炊飯/再加熱」ボタ ンを押すだけで設定できます。

#### 压力IH **炊飯** 再加熱 お米(関理) 切 〇予約) 日米 無味 五酸米 競球 玄米 国 時 19:20 少量 分

- ●浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わ せてから炊き始めます。
- ●浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分 程度をおすすめします。
- ●予約炊飯との組み合わせはできません。

#### お願い

●具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないで ください。

●お米の種類と炊きかたの設定

●浸し時間は前回セットした時間を

記憶しています。

→ P.14, 15, 18, 19

(沈殿してうまく炊けません。)

- 例) 60分浸してから炊く場合
- ○予約を押し、 浸し時間を表示 させる

浸し時間(分)が 表示されます。

分を押し、

を選択する

希望の浸し時間

「予約」ボタンを押すごとに 「予約1」→「予約2」→ 「30分(浸し時間)」→(「予約1」に戻る) の設定ができます。

「炊飯/再加熱」ランプが点滅し、浸し時間 を表示します。



白米無洗米五穀米等技术玄米同程 ふうう

3134

「分」ボタンを押すごとに、10分単位で 時間がかわります。

「30分」→「40分」→「50分」→「60分」 →「10分」→「20分」→(「30分」に戻る) の順に表示が切り替わります。

> 白米無洗米五穀米類弦米玄米 500

**次飯**を押し、 浸し炊飯を設定 する

ブザーが鳴ってセット完了

「予約 ランプが点灯して、「炊飯/再加熱! ランプが消灯します。





白米 無洗米 五穀米 親技术 玄米 同国

※浸し中は炊き始めまでの時間を 分単位で表示します。

なります。

●ボタンを押し続けると、早送りに

- ●ブザー音の鳴りかた ピートートトトト
- ●浸しの時間が完了すると炊飯が始 まります。
- ●浸し炊飯の取り消しは「切」ボタン を押してください。

# いろいろなごはんを炊く

#### 五穀米/発芽玄米/ 「ふつう」「炊込み」「おかゆ」

圧力炊飯中(圧力の表示点灯時)はふたを開けない

「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅して いる圧力の表示が消えてから、ふたを開けてください。

●蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。

炊飯を続ける場合は、お米・メニューの選択を確認し、

「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。炊飯を中止し

た状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

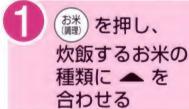
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

ふたをやむを得ず開けるとき



メニューを確認する K量の多い「おかゆ」を他のメニュ で間違えて炊くと多量にふきこぼれ て危険です。

例) 「五穀米」で「ふつう」を選択する場合



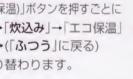
(場)を押し、

希望の炊きかたを

白米」→「無洗米」→ 「五穀米」→「発芽玄米」→ 「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る) の順に切り替わります。

> 「メニュー(保温)」ボタンを押すごとに 「ふつう」→「炊込み」→「エコ保温」 → 「保温」→ (「ふつう」に戻る) の順に切り替わります。

「お米(調理)」ボタンを押すごとに



白米 無洗米 五穀米 親弦米 玄米 [[]] **3**29

白米無元本、五穀米、親女米 玄米 同国

お米の種類によって選択 できる炊きかたが異なり

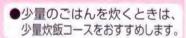
おおよその炊き上がる

までの時間を表示します。

ただし、「五穀米」「ふつう」

以外は現在時刻を表示

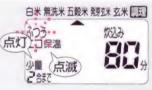
します。



少量)を押す

選択する

「少量」と 1.0Lタイプは「2合まで」(2カップ) 点灯 口湿 1.8Lタイプは「3合まで」(3カップ) が点灯します。



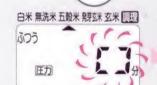
「少量」「2合まで」は炊き 上がると消灯します。 「炊込み」「おかゆ」のときは 選べません。

を押す

「炊飯/再加熱」ランプが点灯し、 メロディー(ブザー)が鳴って 炊飯が始まります。



約3秒後、炊き上がるまでの 時間に変わります。



次飯 再加熱

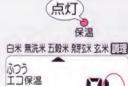
白米無洗米五穀米等球。玄米 

選択した炊きかたが点灯し、 他の炊きかたは消灯します。

炊き上がると メロディー(ブザー)が 鳴り保温になります。

「保温」ランプが点灯します。

保温の経過時間を表示します。



おいしく保温する ポイント → P.23

時間を「h」で表します。

炊き上がったら ごはんをほぐす

18

五穀米の保温は、12時間までにしてください。 (12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。) その他のメニューの保温はしないでください。 (変質、におい、ベタつきの原因になります。内がまのフッ素被膜も傷みます。)

保温を止めるときは、(切)を押し、プラグを抜いてください。

### 玄米(分づき米)/麦ごはん/もち米(おこわ)

炊く	選択項目			炊飯できる量			100	10.00	
が米の種類	お米(調理)	XIII	送択の目安	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	使用する水位 目盛	少量炊飯コース	炊飯 時間 の目安	ご注意
五穀米	五穀米	ふつう	雑穀をブレンドして炊くと きに選択します。 <b>圧力</b>	1~5.5 カップ			0	75~100 分	●五穀米(雑穀米)は白米に 混ぜて炊飯します。
		炊込み	五穀米や雑穀に具を入れて 炊込みごはんを炊くときに 選択します。 <b>圧力</b>	1~4 カップ	2~7 カップ	白米	-	75~110 分	- 混ぜる量は2〜3割程度 までにしてください。
発芽玄米 発芽		ふつう	発芽玄米を炊くときに選択 します。 <b>圧力</b>	1~4	2~7	(無洗米)	0	45~65	●発芽玄米は発芽玄米1に 対して白米2の割合で混 ぜてください。 発芽玄米のみまたは、発
	発芽玄米	炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込 みごはんを炊くときに選択 します。 <b>圧力</b>	カップ	カップ			分	芽玄米の割合を増やす場合は、玄米の水位線で水加減し、お米(調理)ボタンで玄米を選択してくだ
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くと きに選択します。 圧力	0.5~1.5 カップ		おかゆ		85~105 分	さい。 ●5分がゆを炊く場合、お 米の量をおかゆの約半分 にしてください。
	玄 米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くとき に選択します。 <b>圧力</b>	1~4	2~7	玄米 (分づき米は) (分づき米)	0	70~85 分	
<b>玄米</b> (分づき米)		炊込み	玄米に具を入れて炊込みご はんを炊くときに選択しま す。 <b>圧力</b>		カップ	玄 米		75~110 分	
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに 選択します。 <b>圧力</b>	0.5~1 カップ	0.5~1.5 カップ	玄米がゆ		85~110 分	●5分がゆを炊く場合、お 米の量をおかゆの約半分 にしてください。
麦ごはん	白 米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択 します。	分	分づき米				
<b>もち米</b> (おこわ)	白 米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くとき に選択します。	1~4 カップ	2~7 カップ	おこわ		45~75 分	●もち米だけでは炊けま ん。もち米2に対してF 米1の割合で混ぜてくだ さい。
白米無洗米	白 米 無洗米	炊込み	炊込みごはんを炊くときに 選択します。	1~4 カップ		白米 (無洗米)	_		
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択し ます。	0.5~1.5 カップ		おかゆ	おかゆ	65~80 分	●5分がゆを炊く場合、お 米の量をおかゆの約半分 にしてください。

- **圧力**は圧力がかかる炊飯メニューです。炊飯中 **圧力** の表示が点灯します。保温になると **圧力** の表示は消灯します。
- ●「○」印は少量炊飯コースが選べます。「一」印は少量炊飯コースは選べません。

※炊飯時間の目安は、電圧100V·室温20℃·水温18℃·水加減はそれぞれの水位目盛での目安です。

※炊飯時間は、電圧·室温·水加減·穀類の種類や配合などにより変わります。

●少量のごはん(1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで)を炊くときは少量炊飯コースをおすすめします。ごはん の煮くずれを抑えて、ふっくら炊き上げます。一度選ぶと次回も記憶しています。